

Coupe-légumes TRS Coupe-légumes inox, 1 Vitesse - 370W

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



600465 (TRSY1V37)

Coupe-légumes, 370 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V

Caractéristiques principales

- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- Modèle alimentation continu.
- Socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes..
- Fonction « Pulse » pour une coupe précise.
- Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune en position.
- Une large sélection de disques inox et grilles en option (diam 205 mm).
- La zone de déchargement permet d'utiliser des bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm).
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils. La trémie et le levier en inox avec la chambre de coupe sont lavables au lave-vaisselle.
- Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers (travail frontal) et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine.
- Capacité de 250/500 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service et jusqu'à 800 couverts en préparation sélective.
- Livré avec chambre de coupe amovible, trémie inox légumes longs intégrée au levier (55,5 mm de diamètre), et une trémie large inox gros légumes (215 cm²).

Construction

- Modèle peu encombrant et déplaçable facilement
- 1 vitesse - 340 tr/min - pour une coupe précise, tranches et dés.
- Puissance : 370 W—monophasé.
- Moteur industriel asynchrone silencieux pour conjuguer robustesse et durée de vie prolongée.
- Le bras d'alimentation et la trémie sont entièrement en inox. Carter moteur en aluminium.
- Accessoires en option : disques inox lavables au lave-vaisselle. Forme exclusive et unique de la lame en S, pour une plus grande précision de coupe aussi bien pour les légumes durs que délicats.
- Système de ventilation amélioré pour une utilisation en douceur et robuste.
- Base et pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.
- Fixation améliorée du poussoir de la trémie légumes longs.

APPROBATION: _____

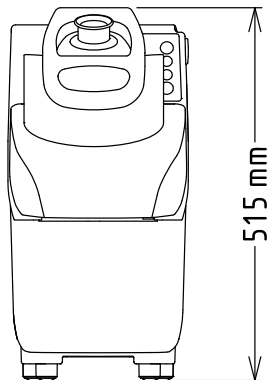
Accessoires inclus

- 1 X Disque éjecteur supplémentaire PNC 653772

Accessoires en option

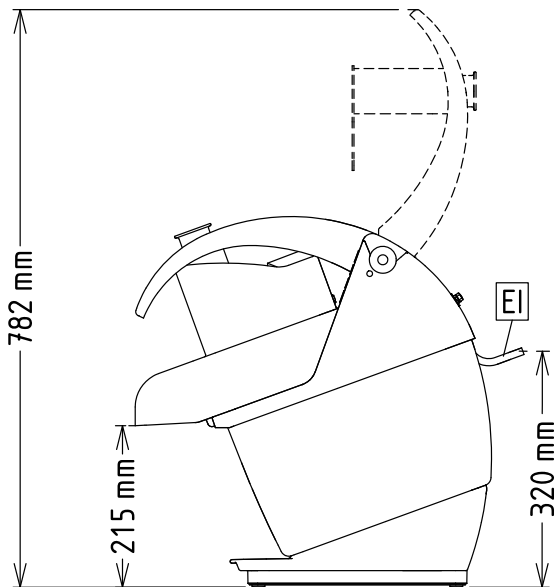
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 4x4 mm PNC 650077 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 6x6 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650078 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 8x8 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650079 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 10x10 mm (peut être utilisé pour la coupe des frites) PNC 650080 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 0,6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650081 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 1 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650082 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur inox lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650083 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650084 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 4 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650085 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 5 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650086 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650087 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650088 <input type="checkbox"/> • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 2 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650089 <input type="checkbox"/> • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 3 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650090 <input type="checkbox"/> • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 6 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650091 <input type="checkbox"/> • PACK BISTROT 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeur 2mm PNC 650092 <input type="checkbox"/> • PACK PIZZA 3 disques INOX : trancheurs 2mm + 4mm - râpeur 7mm PNC 650107 <input type="checkbox"/> • Outil de nettoyage pour grille 5-8-10 mm, (grille frite et macédoine) PNC 650110 <input type="checkbox"/> | <ul style="list-style-type: none"> • KIT DECOUPE 10x10x10MM : TRANCHEUR, GRILLE PNC 650112 <input type="checkbox"/> • PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 10MM PNC 650115 <input type="checkbox"/> • PLATEAU TRANCHEUR PRESSEUR LAME DROITE 8MM PNC 650116 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x8 mm PNC 650158 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur INOX lame en S épaisseur 2x10 mm PNC 650159 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 10mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650160 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 12 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650161 <input type="checkbox"/> • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 8 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650162 <input type="checkbox"/> • Plateau couteaux ondulés INOX lame en S épaisseur 10 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650164 <input type="checkbox"/> • Plateau trancheur INOX lame en S épaisseur 13 mm ; utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT PNC 650165 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2 mm PNC 650166 <input type="checkbox"/> • Plateau effileur inox lame en S épaisseur 3x3 mm PNC 650167 <input type="checkbox"/> • PACK 4 DISQUES INOX : trancheurs 2mm + 5mm - râpeurs 2 mm + 7 mm PNC 650178 <input type="checkbox"/> • Poste de travail équipé pour TRS et TRK PNC 653283 <input type="checkbox"/> • Grille macédoine 5x5 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653566 <input type="checkbox"/> • Grille macédoine 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653567 <input type="checkbox"/> • Grille macédoine 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653568 <input type="checkbox"/> • Grille macédoine 12x12 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653569 <input type="checkbox"/> • Grille macédoine 20x20 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653570 <input type="checkbox"/> • Grille frites 6x6 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653571 <input type="checkbox"/> • Grille frites 8x8 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653572 <input type="checkbox"/> • Grille frites 10x10 mm à associer à un plateau trancheur PNC 653573 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox épaisseur 2 mm PNC 653773 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox épaisseur 3 mm PNC 653774 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox épaisseur 4 mm PNC 653775 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox épaisseur 7 mm PNC 653776 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox épaisseur 9 mm PNC 653777 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox pour knödeln et pain PNC 653778 <input type="checkbox"/> • Plateau à râper inox pour parmesan et pain PNC 653779 <input type="checkbox"/> |
|---|---|

Avant



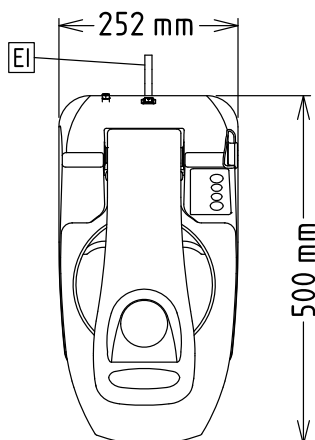
515 mm

Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	
600465 (TRSY1V37)	220-240 V/1N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.37 kW
Total Watts :	0.37 kW

Capacité

Capacité de coupe - carottes :	160 kg
Capacité de coupe - pomme de terre :	550 kg
Rendement :	550 kg/heure

Informations générales

Largeur extérieure	252 mm
Profondeur extérieure	500 mm
Hauteur extérieure	515 mm
Capacité de coupe - en dés :	600 kg
Poids net (kg) :	21.4